# Mousse aux framboises

2h avant - 20mn réalisation - 4 personnes

250gr framboises + 2 blancs d'œufs + 90gr sucre

15cl crème fraîche allégée + 1 pincée de sel

* Réduire les framboises en purée **sec vit** et réserver.

* Avec une pincée de sel, monter les blancs en neige bien ferme **3,30mn vit3** en ajoutant le sucre à partir de **3mn.**

* Ajouter la crème fraîche aux blancs **10sec vit2** puis, la purée de framboises et fouetter **10 à 15sec vit1** et réfrigérer jusqu'au service.

*** Ne pas préparer cette mousse trop à l'avance. Possibilité d'utiliser des framboises surgelées.

_____

*IncrediMail* - **La messagerie électronique a enfin évolué** - **Cliquer ici**

created by free version of DocuFreezer